

Pirineus Digital, 15/02/24

## **El xef Martín Comamala reuneix en un dinar únic a 12 xefs per a 12 comensals**

**El menú de 24 plats es va servir al 539 Plats Forts, un petit restaurant de Puigcerdà**



REDACCIÓ (Puigcerdà).-El xef Martín Comamala és l'autor d'aquesta "salvatge aventura gastronòmica" que ha reunit 12 xefs per a cuinar 24 plats maridats amb vins de 12 cellers per a únicament 12 persones. I ho ha fet en 539 Plats Forts, el seu petit restaurant de Puigcerdà, al Pirineu català, on habitualment cuina, serveix i marida -sense ajuda- espectaculars plats de cuina "salvatge".

Els xefs convidats van ser: Nacho Manzano de Casa Marcial \*\* (Arriendas, Asturias); Miquel Pardo, de Cruix (Barcelona); Marc Gascons, de Els Tinars \* (Llagostera, Girona); Jordi Jacas, del Molí de l'Escala (L'Escala, Girona); Oliver Peña, del Teatro Kichen Bar (Barcelona); Óscar Manresa, de Catalina (Gavà, Barcelona); Sergio Manzano, de A'Barra\* (Chamartín, Madrid); Esther Manzano, de Narbasu (Cereceda, Asturias); Albert Boronat, del desaparegut Ambassade de Llivia (Llivia, Girona), Oriol Balaguer, de Oriol Balaguer

Pâtisserie (Barcelona i Madrid), i Toni Gerez, del Castell de Perelada\* (Perelada, Girona).

“Tot va fluir perfectament -va comentar Comamala-, perquè tothom va posar molta voluntat i va acabar sent molt senzill”. Una senzillesa que, com en el seu propi restaurant, amaga gran complexitat. “El complex del simple” en paraules del xef d’origen argentí, “perquè, perquè tot sembli senzill darrere ha d’haver-hi una gran complexitat”.

Martín Comamala, que es va erigir Cuiner 2023 en la passada edició del Gastronòmic Fòrum Barcelona, “amenaça” amb repetir “aquest espectacle”, tot i que, com en tota bona obra de teatre, res serà exactament igual. Molt al contrari. Per al novembre espera poder reunir un bon grapat de xefs que s’aventurin amb ell, i repetir un 24 mans en una petita barra d’un diminut restaurant del petit poble de la Cerdanya.

### **Un xef argentí a Puigcerdà**

Natural de Córdoba (Argentina), Martín Andrés Comamala regenta 539 Plats Forts, un peculiar establiment culinari. Es tracta d’una barra des de la qual Martín rep als seus comensals, els pren nota, els cuina, i els explica més d’un detall i anècdota de cada plat que elabora a la vista de tots ells. En el seu senzill local, Martín ofereix autèntic luxe gastronòmic basat en una matèria primera excepcional (amb ingredients poc freqüents i molt exclusius, només a l’abast dels millors estrelles Michelin), i també en elaboracions culinàries que reten homenatge als seus mestres.